

DELIRIO

MÓNICA PATIÑO

DESAYUNOS *hasta las 12:30 pm*

FRUTA		PAN DULCE		
Mezcla de frutos rojos 150 gr	\$75	Croissant ó Tartine Con mantequilla y mermelada	pieza	\$45
Fruta mixta de temporada 280 gr	\$65	Croissant	mini \$14	regular \$26
Papaya, miel de agave y hierbabuena 240 gr	\$60	Chocolatín	mini \$18	regular \$35
Tarro de yogurt natural orgánico, frutos rojos, compota de guayaba y miel de abeja 230 gr	\$65	Cartera con crema pastelera		\$35
Granola de la casa 40 gr	+\$15	Croissant de almendra		\$38
Yogurt natural 90 gr	+\$12	Rol con pasas y nuez		\$35
		Concha vainilla / chocolate	mini \$16	regular \$26

DE LA COCINA	
Pan francés, crema batida y frutos rojos 390 gr	\$125
Pan francés, crema de cacahuete al curry, amaranto-cacao y plátano 200 gr	\$110
Chilaquiles 415 gr ó Enchilada abierta 250 gr	\$85
Salsa verde al comino, jocoque, col morada, hierbas frescas y aguacate	
Agrega: Un huevo \$15 / Pollo 60 gr \$35 / Carnitas 60 gr \$35	
Molletes griegos, hummus, queso Chihuahua, zaatar y pico de gallo griego 370 gr	\$96
Huevos griegos en cazuela con jocoque, aceitunas, salsa de jitomate y pan pita 190 gr	\$110
Huevos con tocino, agave, aguacate, semillas de girasol y arúgula 240 gr	\$120
Huevos con pavo, jitomate rostizado y queso Chihuahua 260 gr	\$120
Frijoles negros al comino con queso feta y cilantro 250 gr	\$50

COMBO DESAYUNOS	
<i>Lunes a Viernes de 8 am a 12:30 pm.</i>	
<i>Convierte tu plato principal en combo:</i>	
Jugo de naranja o toronja 350 ml	+\$29
Fruta mixta de temporada 280 gr	+\$39
Papaya, miel de agave y hierbabuena 280 gr	+\$39
Pieza de pan dulce mini	+\$10

*Nuestros precios son en pesos mexicanos. Los gramajes son pesados en crudo y pueden variar de acuerdo al término de cocción.
Pregunta por nuestra carta de todo el día.*

DELIRIO

MÓNICA PATIÑO

BEBIDAS

JUGOS FRESCOS 350 ml

Naranja, toronja o mandarina (en temporada)	\$ 38
Verde (naranja, piña, apio y perejil)	\$ 38

CAFÉ

Servimos café rico de Buna proveniente de prácticas agroecológicas en el campo mexicano. Usamos leche orgánica y chocolate hecho a mano en la Sierra Mixteca.

Espresso 35 ml	\$ 35
Macchiato 70 ml	\$ 40
Capuccino 150 ml	\$ 42
Latte 250 ml	\$ 45
Café con leche 275 ml	\$ 45
Americano 250 ml	\$ 40
Mocha 250 ml	\$ 50
Café correcto frío con rompopo 90 ml	\$ 60
Café correcto caliente con leche y rompopo 150 ml	\$ 65
Chocolate caliente 250 ml	\$ 40
Chocolate frío 250 ml	\$ 42
Shot de rompopo 56 ml	+\$35
Shot de leche de vaca / almendra 80 ml	\$ 7 / \$ 10

TÉS 350 ml

Chai latte de la casa Té negro con leche y especias	\$ 45
Verde marroquí Té verde con menta	\$ 40
Verde Sencha Té verde puro	\$ 40
Assam Té negro	\$ 40
Matcha	\$ 45
Matcha latte	\$ 50

TISANAS 350 ml

Jamaica, jengibre y canela	\$ 40
Rooibos / Rooibos chai	\$ 40
Guayaba - jamaica	\$ 40
Chai Herbal	\$ 40
Poleo menta	\$ 40
Infusionados en leche de vaca	+\$10
Infusionados en leche de almendra	+\$14